TARTINE À L'AVOCAT ET RAVIOLES À POÊLER
À LA TOMATE MOZZA BIO

Les ravioles et gnocchi à poêler

Nb. portions
4

Préparation
20MIN

Cuisson
10MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioles à poêler à la tomate mozza bio Comptoir du Pastier**
- 8 grosses tranches de pain
- 4 Avocats
- 8 Tomates cerises
- Jus d'un citron jaune
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Feuilles de basilic (facultatif)
- Accompagnement : Salade verte

RECETTE

- Préchauffer le four à 200°
- Retirer la chair de l'avocat puis l'écraser à la fourchette dans un bol jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
- Assaisonner avec le jus de citron, du poivre et du sel. Mélanger.
- Découper les tomates cerises en deux puis les assaisonner avec un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Mettre le pain au four pendant 5 minutes sur chaque face.
- Dans une poêle chaude, cuire les ravioles à poêler.
- Une fois le pain refroidi, étaler l'avocat. Ajouter les ravioles à poêler puis les tomates cerises. Déposer quelques feuilles de basilic et servir immédiatement les tartines accompagnées d'une salade verte.